

# REBORO

2012



Il vino REBORO nasce da un progetto condiviso tra i vignaioli della Valle dei Laghi in Trentino. Viene prodotto con il vitigno REBO creato negli anni 50 dal ricercatore REBO RIGOTTI, incrociando il fiore del Teroldego con quello del Merlot. Le uve vengono raccolte a piena maturazione ed appassite sfruttando la tipica brezza del luogo chiamata "ORA DEL GARDA", segue una lunga permanenza sulle bucce ed un successivo lungo passaggio in botti di rovere.

#### VIGNA:

Uve provenienti dal vigneto adiacente al paese di Santa Massenza sulle particelle 519/1, 518/8 2 447/1.

Il vigneto è coltivato in agricoltura biologica certificata da ICEA.

Si utilizzano preparati biodinamici e vengono effettuate delle semine di sovescio.

#### VENDEMMIA:

Epoca di vendemmia prima metà ottobre 2012.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso intenso tendente al granato

Profumo intenso con note di frutta rossa matura e confettura.

Al gusto molto pieno e morbido con lunga persistenza

#### DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 15,20 ; Acidità totale: 4,90 g/l;

Azienda Agricola  
*francesco Poli*  
vignaioli a  
S.MASSENZA